
Gołąbki - kapusta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8500 razy.

Ja robie to tak:

wkladam kapuste do garnka z zimna woda na max gaz, a od momentu zagotowania wody trzymam jeszcze jakies 5-10 minut, po czym wyjmuje kapuste i czekam az ostygnie.

Jednym slowem nie przejmujecie sie wcale co z ta kapusta sie dzieje. I kapusta jest w porzadku. Preferuje tradycyjny sposob przygotowania kapusty nad zmiekczeniem jej w mikro.

Pozdrawiam,

From: EvaM <knowaczNoSpam@usa.net>

Kiedys kupujac kapuste na targu dowiedzialam sie od sprzedajacej z do wody trzeba dodac troche octu. To zupenie nie jest logiczne - wcale nie wiem na czym dowcip polega - ale dodalam - i to jest prawda -- liście robią się miękkie i dobre. Stosuję choć dalej tego nie rozumiem.

Nadestał(a):

Moja znajoma poradziła mi, żeby kapustę na gołąbki najpierw zamrozić (przez parę dni), potem jakiś dzień-półtora przed gotowaniem gołąbków wyjąć i rozmrozić w lodowce. Liście same się oddzielają i potem je tylko trzeba partiami obgotować. Spróbowałam i jestem z tego sposobu bardzo zadowolona. Szybko, łatwo i bez poparzeń.

Nadestał(a): Anetta G. <anunia@gmail.com> 2007-06-27 04:06:39

A mnie doradzono, żeby do obgotowywania kapust-do wody- dolać oleju i wtedy liście łatwiej się odrywają. Tak robie i pomaga.

Pozdrawiam.

Nadestał(a): Maria <malutka0356@wp.pl> 2010-11-29 16:11:34